

Modelle

Kode	Modell
0H000202	Modell A - Divimach Standard
0H000212	Modell AG - Divimach mit Gitteranpassung
0H000222	Modell AP - Divimach mit zweiter Pressdruck
0H000232	Modell AGP - Divimach mit Gitteranpassung und zweitem Pressdruck

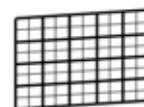
Die Änderung von Modell A zu Modell AP kann auch nachträglich vor Ort vorgenommen werden.

Gitter

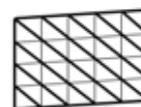
Kode	Modell
3H001103	Gitter 40 Teilungen 100 x 50 mm
3H001104	Gitter 80 Teilungen 50 x 50 mm
3H001105	Gitter 40 Dreiecke B = 100 mm x H = 100 mm
3H001106	Gitter 6 Teile 166 x 200 mm
3H001107	Gitter 6 Teile 513 x 65 mm
3H001108	Gitter 16 Teile 62 x 200 mm
3H001109	Gitter 8 Teile 513 x 50 mm
3H001110	Gitter 20 + 40 Teilungen
3H001111	Gitter 10 Teile 49 x 410 mm



3H01103



3H01104



3H01105



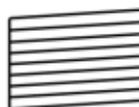
3H01106



3H01107



3H01108



3H001109



3H001110



3H001111

Technische Eigenschaften

Modell	A	AP	AG	AGP
Anzahl der Teilungen		10 und 20 Teilungen		
Teigtiefe		140 mm		
Teigkammer-Maße		513 x 410 mm		
Gewicht der Teiglinge min/max		400 / 2000 g (10 Teilungen) und 200 / 1000 g (20 Teilungen)		
Maße Teigstempfel		100 x 100 mm		
Minimum Teiginhalt		4 Kg		
Maximum Teiginhalt		20 Kg		
Stundentakt		900 - 1250 St./Std.		
Anschlusswert		1,8 kW		
Eingabe-Höhe		1000 mm		
Nützhöhe L x l x h		630 x 890 x 1140 mm		
Höhe bei geschwenktem Deckel		1860 mm		
Am Boden L x l		630 x 820 mm		
Nettogewicht		380 kg		
„Soft Dough“ *	Nein	Ja	Nein	Ja
Anpassung für Gitter	Nein	Nein	Ja	Ja

* Für gegärten Teige



BONGARD

BP 17 Holtzheim — F-67843 Tanneries Cedex - France
 Tel : +33 3 88 78 00 23 - Fax : +33 3 88 76 19 18
 www.bongard.fr - bongard@bongard.fr

Maschine entspricht Normen CE

Neu



A modell



AGP modell

Divimach

Automatischer Hydraulik-Teigteiler



Der Hydraulik Teigteiler Divimach 10/20 ist ein Vollautomat zum schonenden Teilen von Teige in 10 und 20 Stücke.

Der Deckel ist standardmäßig mit einer Melhabsaugung ausgerüstet, damit wird die Mehlstaubbelastung in der Backstube stark reduziert.

Divimach 10/20 kann auch als Teigpresse eingesetzt werden. Mit der auf Wunsch Lieferbaren Ausrüstung « weiche Teige » sowie eine Vielzahl von Teilgitter ist DIVIMACH 10/20 der Leistungsstärkste Hydraulikteiler am Markt.



Im Hydraulik Teigteiler Divimach stecken eine Fülle technischer Innovationen, die auf eine 45-jährige Erfahrung beruhen. Der Markt ändert sich stetig, nicht selten wird ein Hydraulikteiler bis zu 16 Stunden eingesetzt dies bedeutet mehr Verschleiß – traditionelle Lösungen finden ihre Grenzen.

Bongard bietet mit der Divimach eine Antwort auf die neuen Anforderungen.

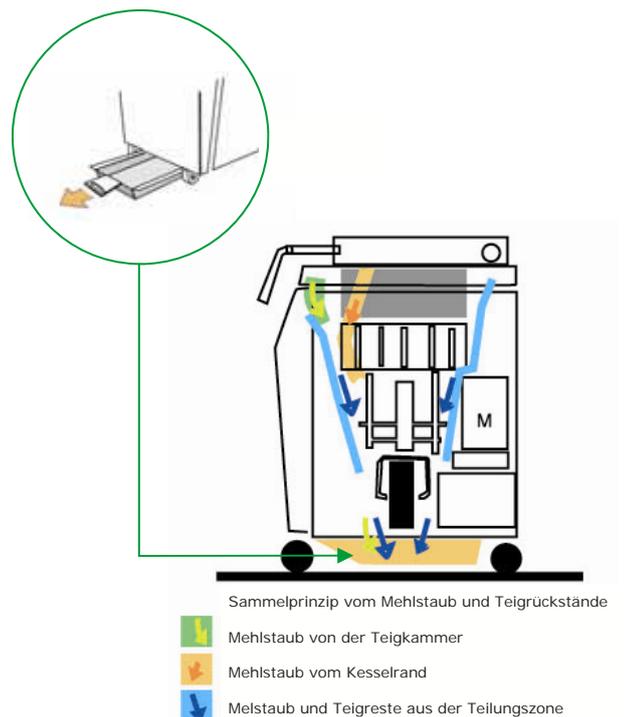
Das System « Dust Control »

Da Ihre Gesundheit uns wichtig ist, haben wir als erste Priorität die Divimach mit dem « **Dust Control** » System ausgerüstet.

Im Vergleich zu einem klassischen Teigteiler, bei dem während der Druckphase Mehlstaub von der Teigkammer ausgestoßen wird, nutzt der Divimach den Luftstrom um den Mehlstaub in ein hermetisches Netz umzulenken. Dort wird der Mehlstaub in einer Sammelschublade aufgefangen.



Sammelschublade mit Mehlstaub



Divimach : wenn Polyvalenz mit Einfachheit reimt ...

Teig Einfüllen



10 Teilungen



20 Teilungen



40 Teilungen



80 Teilungen



8 Teile
513 x 50 mm



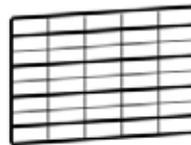
40 Dreiecke



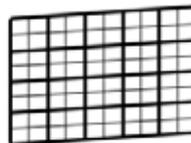
Teilung mittels der Messer



400 g bis 2000 g / 200 g bis à 1000 g



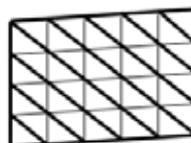
100 g bis 200 g



50 g bis 100 g



250 g bis 400 g

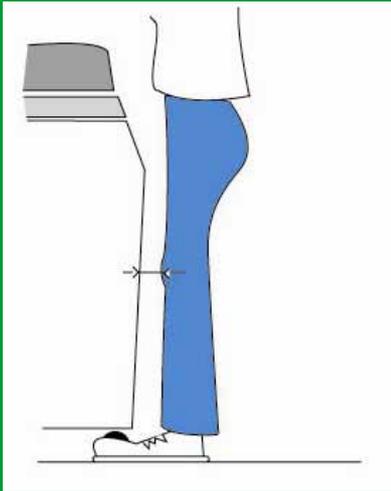


100 g bis 200 g

Wenn Design mit Ergonomie reimt...

Bei Bongard ist es keine Frage Design nur für Design zu machen !

Das Design der Divimach wurde unter Berücksichtigung von Komfort und Ergonomie gestaltet.



Die Front wurde um die Steuerungstafel der Divimach geformt. Damit ist insbesondere ein nahes Arbeiten an der Maschine möglich, was den Kraftaufwand zum Manipulieren der Teigmasse am langen Arm reduziert.



Ein ergonomischer Griff schützt die Bedienungstafel

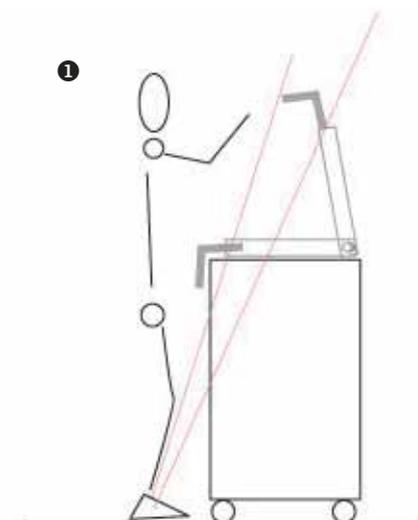
Der Griff wirkt als Rammschutz und bildet einen echten Schutz der Steuerungstafel vor Stößen : außerdem ist er ergonomisch ausgeführt, was ein Öffnen und Schließen des Divimach mit einer natürlicheren Bewegung zulässt.



Unabhängig von der Größe des Anwenders, man muss sich zum völligen Öffnen des

Deckels weder « bücken » noch « auf die Fußspitzen stellen ».

Während des Schließens verursacht der Bewegungsschwung keinen Druck, schont die Gelenke, und führt die Hand direkt zur Steuerungstafel (1).



Die Steuerungstafel des Divimach, wie in einem Cockpit

Die Bedienungstafel befindet sich zentral mit **allen Funktionen und Anzeigen auf nur einem einzigen Pult.**

Das System erlaubt ein Absenken der Druckplatte, mit dem die Höhe der Teigkammer der zu teilenden Teigmenge angepasst wird.

Mit einem kurzen Druck wird kontrolliert abgesenkt – ein länger anhaltender Druck sorgt für eine totale Absenkung der Druckplatte.

Nie mehr Vorbeugen um den Teig bis tief in den Behälter zu füllen.



A Modell



AGP Modell

* Die Druckknöpfe 1 und 6 haben die gleiche Funktion - Absenken von Druckplatte und Messer.

Funktionen der Steuerung

- 1 Heben und Senken der Druckplatte *
- 2 Wahl von 10 oder 20 Teilungen / Pressen
- 3 Auslösen der Messer zum Reinigen
- 4 Presszeit
- 5 Wahl mit / ohne Gitter
- 6 Heben und Senken der Druckplatte *
- 7 Wahl Pressdruck (Soft Dough)
- 8 Hauptschalter



* Bei Benutzung eines Teilungsgitters :

Als Sicherheitsschutz müssen bei der Anwendung zum Heben der Druckplatte die Druckknöpfe 1 und 6 gleichzeitig gedrückt werden.

- in 40 Teilungen : 100 g
- in 80 Teilungen : 50 g

Bedienungskomfort

■■■ Mit dem Verschluss des Deckels wird der Zyklus gestartet

■ Etappe 1 :

Der Anwender schließt den Deckel von Hand. Zur Vermeidung jeglicher Anstrengung mechanisch unterstützt



■ Etappe 2 :

Der Verschluss erfolgt automatisch durch einen einfachen Druck, was jede weitere « Kraftanstrengung » des Handgelenkes ausschließt.

■ Etappe 3 :

Das Egalisieren des Teiges in der Kammer wird mit Verschluss des Deckels gestartet (Zeit auf der Steuerungstafel regelbar) und mit Beendigung der Egalisierung werden die Messer angehoben. Die Zyklen Pressen und Teilen werden somit automatisch ausgeführt.

■ Etappe 4 :

Mit Beendigung des vorhergehenden Zyklus erfolgt automatisch das Entriegeln des Deckels, der aber noch geschlossen bleibt, was dem Anwender erlaubt, nicht sofort den Teig weiter zu verarbeiten.

■ Etappe 5 :

Sobald der Anwender bereit ist, öffnet er den Deckel. Um Ermüdungserscheinungen durch wiederholte Manipulation vorzubeugen, wird er hierbei mechanisch unterstützt. Die Druckplatte steigt auf zum Präsentieren der geteilten Teiglinge.

Anatomie der Divimach

- 1 Chromierter Deckel- und Schutzgriff der Maschinen-Vorderseite.
- 2 Deckelunterseite mit lebensmittelechten und teigabweisenden Kunststoff beschichtet:
 - Verhindert ein Anhaften und erleichtert die Teigverteilung
 - Absorbiert Stöße und Verschlussgeräusche
 - Mindert ein zu großes Aufsteigen von Mehlstaub
- 3 Edelstahl-Teigkammer - abgeschrägte Messer für einen perfekten Schnitt.
- 4 Teigkammerrand aus Edelstahl für leichten Unterhalt bei Lebensmittelkontakt.
- 5 Verkleidungen zum erleichterten Unterhalt abnehmbar.
- 6 Der Gewichtsausgleich vom Deckel geschieht über 2 Federn, die außerhalb des Teigbereichs angebracht wurden.
- 7 Drehbare Rollen, die vorderen feststellbar, zum leichten Verschieben der Maschine
- 8 Überdimensioniertes Hydraulik-Aggregat für eine intensive und geräuscharme Funktion.
- 9 Steuerpult (siehe Beschreibung oben)
- 10 Teilungsgitter leicht auswechselbar
- 11 Mehlstaub-Sammelschublade



AGP Modell

Hygiene und Sicherheit

■ ■ ■ Ein leichtes Reinigen

Ein Hydraulikteiler sollte regelmäßig gereinigt werden: Mehlstaub sowie Teigreste sollten, je nach Benutzung, täglich bzw. wöchentlich entfernt werden.

Der Divimach lässt sich einfach reinigen:

- die hinteren und seitlichen Verkleidungsbleche lassen sich sehr einfach abnehmen
- eine Funktionstaste „Reinigung“ erlaubt problemlos die Teilungsmesser separat hoch zu fahren
- die Teigstempel sind ohne Werkzeug einfach herauszuziehen.



- die Messer und Teigkammer sind aus CNS
- Messerplatte aus korrosionsbehandeltem Stahl
- Stempelplatte aus Aluminium

Divimach ein Technologiekonzentrat

Das System « Stop & Go »

Beim Divimach wird die Ölpumpe per Mikroprozessor gesteuert und läuft nur bei Bedarf.

Das heißt ganz konkret, die Pumpe läuft **bis zu 60% weniger** als ein klassischer Hydraulikteiler.

Das bringt enorme Vorteile

- Geringerer Energieverbrauch
- Weniger Lärmbelästigung
- Geringere Unterhaltskosten (Verlängerter Ölwechsel- Intervall)
- Weniger Verschleiß

Das System « Soft Dough »

Auf Wunsch mit einem zweiten Pressdruck erhältlich für sehr weiche und empfindliche Teige.

Gegärte oder Langzeit geführte Teige werden immer beliebter. Mit dem Divimach + „soft Dough“ können Sie diese problemlos und schonend teilen.



Vor dem Teilen



Soft Dough Teilung

Klare Linien und gute Zugänglichkeit

Motor und Magnetventile sind durch einen abnehmbaren Vorhang gut zugänglich und staubgeschützt (❶).

